أكلات ولاد الـذوات

اعـداد وتقديم

ام لولـــو

رقم الايداع ٢١٢٠٢/٢٠٠٤

مطبعـة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

أكلات ولاد الذوات

عريس بالباذنجان ابو طحينة

كلما زاد عمره زادت نحافته حتى أصبح مثل عصا على أفندى .. هذه النحافة منعته من التقدم للزواج رغم أنه كان يمتلك شخصية جذابة تجعل النساء تذوب فى دباديبه وتتمنى كل صبية أن يكون بعلا لها حتى لو صار فى حجم دبوس الابرة .. لكنه كان لا يشعر بأنه جدير بهذه الثقة النسوية وكلما قالت له أمه : تزوج يا ابنى فالنحافة ليست عيبا كان يقول لها وهو يبكى : يا ماما ان البنات يردن الزواج لكن بالله عليك اذا تزوجت صبية جميلة وفرحت كام يوم ثم اختلفنا من ستكون له الغلبة انها ستشيلنى مثل قرطاس اللب وتلعب بى الكورة مثل العيال فى الشارع عندما يلعبون الكرة الشراب .. قالت له أمه : شخصية الرجل ليست بحجمه فهناك رجال فى

حجم الفيل وملطشة وهناك هتلر كان قليل الحجم لكنــه دوخ العالم • وتفشل المناقشات بينهما الى أن وقعت بائعة طورشى فى حبه فعاكسته فى الشارع وهو ذاهب أو عائد الى أن قال لها : ماذا تريدين فقالت بفرحة : أريد آن أطلب يدك للزواج فقال لها : أنا نحيف لا انفعك ثم أنا ابن ذوات وانت لمؤخــذة يعنى فقالت له : سأعزمك على الغداء ثم تتفاهم وعندما أكل الطورشى لهط الطعام كله وهو الذى كان نفسه مصدودة على الدوام ومن جمال الطورشى صار عاشقا لها وخاصة عندما أكل الباذنجان بالطحينة وعندما خيرته بين الزواج منها أو تحرمه من أكل الأكلات الشعبية صرخ قائلا : أتزوجك الآن •

اقتنى كتاب أشهى ٣٠ أكلة شعبية تضمنى عريســا يهنيكى ويسعد قلبك •

واقتنى سلسلة الفوائدالذهبية وسلسلة طهى المحترفين وأميرات الطهو العربى مع تحياتى وتحيات كاتبة الكتـاب وهى لم تذكر اسمها خوفا من الحســد ومن تعرفه لهـا جائزة (عريس متين) •

اخوكم : نبيل خالد

المراسلة : مصر ــ المنصورة : ٣٥٥١١ ص٠ب ٩٥

ت م : ٠١٢/٣٧٤٠٥٦٧

طريقة الكيك الأسفنجى

يضرب البيض بالمضرب الكهربائى لمدة خمس دقائق ثم يضاف السكر مع الضرب حتى يصبح سميك ثم توضع الاناء على حمام مائى ساخن ويرفع من الحمام المائى ويضرب مرة أخرى حتى يبرد الخليط ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودور ثم يدهن قالب بالسمن ويرش بكمية متساوية من الدقيق والسكر البودرة ثم يصب الخليط ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ثم يقلب على منخل سلك ويترك حتى يبرد تماما • ويستعمل فى صنع التوست والجاتوهات •

كيـــك اســـفنجي بالـــزبد

المقـــادير :

ثلاثة أرباع كوب سكر ــ ملعقة كبيرة دقيق ــ نصف كوب زبدة ــ ٦ بيضات ــ فانيليا ــ بشر ليمونة ٠

الطـــريقة :

يضرب البيض والسكر فى وعاء ويضرب ثم يوضـــع على حمام مائى على النار حتى يسخن الخليط مع الضرب المستمر ثم تضاف الفانيليا وبشر الليمـــون يرفع الاناء من على النار ويخفق الخليط بالمضرب حتى يتضاعف حجمه لمدة ربع ساعة يوضع مقدار الزبدة فى اناء على نار هادئة حتى تذوب وتترك لتبرد ويضاف الدقيق الى الســـكر والبيض على دفعات مع قليل من الزبدة وتكرر العمليـــة الى أن ينتهى المقدار ويقلب بالملعقة حتى يتجانس ثم يصب فى قالب مدهون بالسمن ومرشوش بالدقيق ويوضع فى فرن متوسط الحرارة لمـــدة نصف ساعة لينضج ويترك ليهدىء قليلا ثم يقلب على منخل ســـلك ليبرد ثم يقطـــع حسب الرغبة ويقدم ٠

كيــك التفــاح

المقــادير :

٣ كوب دقيق — ٢ كوب سكر بودرة — ثلاثة أرباع كوب سمن — كوب لبن — نصف كيلو تفاح — ٢ ملعقة قرفة — بيكنج بودر — ٤ بيضات — فانيليا .

الطــريقة :

يضرب السمن قليلا ثم يضاف السكر بالتدريج مع الضرب ثم يضاف البيض والفانيليا ويضرب جيدا ثم تضاف القرفة واللبن ثم الدقيــق والبيكنج بودر بالتدريج حتى تصبح لينة ويقطع بعض التفاح قطع صغيرة بعد تقشيره ويضاف للعجينة وتدهن صينية بالسمن والدقيق ويوضع بها حلقات تفاح ويصب عليها العجينة السابقة ويسوى فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضــج فتقلب وتترك لتبــرد ثم تقــدم .

كيكة البرتقال والقرفة

المقــادير :

ربع كيلو زبدة — ربع ك سكر بودرة — ٤ بيضات بشر برتقالة — ملعقة صغيرة قرفة — ملعقة صغيرة كراوية ٢ ملعقة عصير برتقال — دقيق حسب الطلب .

الطــريقة :

يضرب الزبدة مع السكر ثم يضاف البيض مع الضرب ثم يضاف البشر والعصير والقرفة والكراوية ثم يضـاف الدقيق بالتدريج مـع التقليب المسـتمر ثم يدهن قالب مدهون بالسمن ومبطن بورق الزبدة ومدهون بالسـمن ويصب به الخليط السابق ويوضـع فى فرن متوسـط الحرارة وعندما تنضـج تقلب على منخل سلك لتبرد ثم تدهن بعســل أبيض دافىء ويجمل بفصوص البرتقال وتقـدم .

الكيكة بحلقات البرتقال

المقادير :

٢ ونصف كوب دقيق ــ نصف كوب سكر ــ ثلاثة أرباع كوب زبدة ــ نصف كوب عصير برتقال ــ باكو بيكنج بودر ــ بشر برتقال ــ ٥ بيضة ــ ترنشات برتقال ــ ذرة ملح •

الطريقة :

يضرب الزبد مع السكر حتى يصبح لونها أبيض ثم يضاف البيض مع البشر ويضرب جيدا وبعد ذلك يضاف الدقيق المخلوط بالملح والبيكنج بودر ويقلب جيدا ثم يضاف العصير حسب الطلب ثم تدهن صينية بالسمن ويرص بها ترنشات البرتقال ويصب فوقه الخليط السابق ثم توضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد وتقدم •

كيكة البرتقال بالحلوى البيضاء

المقـــادير :

٢ كوب دقيق ــ نصف كوب زبدة ــ ١ كوب سكر بودرة ــ ملعقة بيكنج بودر ــ ٦ بيضات بشر وعصـــير ٢ برتقالة ــ مقدار من الحلوى البيضاء ــ ذرة ملح •

الطـــريقة :

يدعك الزبدة مع السكر حتى يبيض اللون ويضـــاف بشر البرتقال ثم يضاف البيض ويضرب لمدة خمس دقائق وبعد ذلك يضاف الدقيق والبيكنج بودر والملح بالتدريج مع التقليب بخفـــة حتى يختفى الدقيق ثم يضاف عصـــير البرتقال ويصب فى صـــينية مدهونة ويوضع فى فـــرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقلب على منخل ســـلك حتى تبرد وتوضع فى طبق التقديم ويصب عليها الحلوى البيضاء وتجمل بحلقات البرتقال وتقدم •

كيـــك البرتقـال

المقـــادير :

واحد كيلو دقيق ــ ٩ ملاعق كبيرة سمن ــ ٩ ملاعق سكر ــ ٦ بيضات ــ بشر برتقال ــ عصير برتقال حسب الطلب ــ ٢ ملعقة كبيرة ماء ملعقة صغيرة كربونات صودا

الطـــريقة :

يفرك الدقيق مع السمن حتى يختفى ثم يضاف السكر وبشر البرتقال ويقلب جيدا ويذاب الكربونات فى المـاء ويضاف للدقيق ثم يضرب البيض جيـدا ويضاف للدقيق ويعجن ثم يضاف عصير البرتقال بالتدريج حتى تصـبح العجينة لينة وناعمة ثم يصب فى صينية مدهونة بالسمن ومبطنة بورق زبدة مدهون بالسمن ويوضع فى فـــرن متوسط الحرارة حتى ينضج وتقلب على منخل ســلك وتترك لتبرد ثم تقطع وتقدم .

كيكـــة الليمـــون

المقـــادير :

٢ ونصف كوب دقيق ــ ثلاثة أرباع كوب سمن ــ واحد ونصف كوب سكر ــ ٥ بيضات ــ ملعقة صـغيرة بيكنج بودر ــ بشر عصير ليمونة ــ سكر بودرة للوجه ذرة ملح •

الطـــريقة :

يضرب السـكر مع السمن جيـدا ثم يضرب البيض وبشر الليمون ويضاف للسمن والسـكر تدريجيا ويخلط الدقيق مع البيكنج بودر والملح ويضاف بالتدريج للخليط السابق ويعجن بخفة ويضاف عصير الليمون ثم تصب فى صينية مدهونة بالسمن وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج فتقلب على منخل سـلك حتى تبـرد وترش بالسكر البودرة وتقدم •

كيك الموز والقرفة

المقادير :

واحد ونصف كوب دقيق ــ نصف كوب زبدة ــ نصف كوب سكر ــ ٣ موزة ــ ٢ بيضة ــ بشر ٢ ليمونة ذرة ملح ــ ملعقة صغيرة كربونات صودا ــ ملعقة صغيرة بيكنج بودرة ــ نصف ملعقة زنجبيل ــ نصف ملعقة قرفة وقرنفل مطحون ــ نصف كوب لوز مطحون .

الطريقة :

تضرب الزبدة مع السكر حتى تصبح مثل الكريمة ثم يضاف البيض مع الضرب المستمر ويخلط الدقيق مع البيكنج بودر والكربونات والقرفة الى خليط الزبدة ويضاف قليل من الموز المفروم ويقلب جيدا حتى يتجانس العجين ويصب فى قالب مدهون بالسمن ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقلب على منخل سلك حتى يبرد ويقدم .

كيـــك الزبـــادى

المقـــادير :

٢ كوب دقيق ـــــ ١ كوب زبادى ـــ ١ كوب سكر ٢ بيضة ـــ باكو بيكنج بودر فانيليا ـــ مقدار من الشربات يوضع كوب ونصف سكر مع كوب ونصف ماء على النار حتى يذوب السـكر فيضاف عصـير الليمون حتى يغلظ القوام يوضع الفانيليا ويترك يبرد •

الطـــريقة :

يقلب السكر مع الزبادى ويضرب ثم يضاف البيض والفانيليا ويضرب ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر حتى تصبح عجينة ناعمة وتدهن صينية بالسمن والدقيق ويصب بها الخليط السابق وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم تقلب فى صينية أخرى حتى تهدىء قليلا وتسقى بالشربات وتقدم •

كيـك الفـراولة والزبادى

المقـــادير :

٤ كوب دقيق ــ كوب ســمن ــ ٤ كوب زبادى ــ سكر للتحلية ــ ٣ كوب سكر ــ ٤ بيضة ــ فانيليا ــ ٦ ورقات جيلاتين ــ كريم شانتيه ــ كيلو فراولة ٦ ملاعق مــاء ــ باكو بيكنج بودر ٠

الطـــريقة :

يخلط الدقيــق بالبيكنج بودر والسمن والســكر ويعجن جيدا ثم يخفق البيض والفانيليا ويقلب مع العجين السابق ثم يدهن قالب كيك وتفــرد به العجينة وتخــرم بالشوكة ثم تسوى فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتترك لتبرد ثم يذاب الجيلاتين فى الماء على النار ثم يضرب الزبادى مع السكر ونصف الكريم شانتيه ونصف الفراولة ويقلب ثم يضاف الى الجيلاتين ويقلب بسرعة ثم يوضــع على وجه الكيكة ثم تجمــــل بالكريم شانتيه والفراولة الصحيحة وتوضع فى الثلاجة حتى يجمــد خليط الزبادى ثم تقــدم ٠

كيــــك بالكــرامل

المقـــادير :

٢ كوب دقيق ــ ١ كوب لبن ــ ١ كوب ســكر ــ ١ كوب مكسرات مفرية ــ ٣ بيضة ــ ٣ ملاعق سمن ــ ٢ نقطة عصــــير ليمون ــ فانيليا ــ ملعقة بيكنج بودر الكرامل ــ ١ كوب سكر ــ ربع كوب ماء ــ ملعقة عصير ليمون ــ كوب ماء غازية ٠

الطـــريقة :

يعمل الكرامل بوضع الســـــكر مع الماء على النـــار ويوضع الليمون فى الصينية التى يصب بها الكيك ويترك على النار حتى يصبح كرامل وعندما يبرد يرش عليـــه المكسرات ٠ ثم يضرب السمن مع السكر جيدا ثم يضاف البيض واحدة بواحدة مع الليمون والفانيليا ويضرب جيدا ثم يوضع الدقيـــق والبيكنج بودر ويقلب جيدا ثم يعجن بكوب اللبن ثم تصب فى الصينية فوق الكرامل والمكسرات ثم يوضع فى فرن متوسط الحرارة وعندما تنضج يسقى بكوب المياه الغازية ثم تقلب وتترك لتبرد وتقدم ٠

كيـــك الكاكاو

المقـــادير :

ثلاثة أرباع كوب سمن ــ ثلاثة أرباع كوب دقيق نصف كوب كاكاو بودرة ــ ٦ بيضة ــ بشر برتقالة ــ ذرة ملح .

الطـــريقة :

يضرب صفار البيض والسمن والسكر والملح جيــدا ويضاف بشر البرتقال ويضرب مرة أخرى ويقلب الدقيق مع الكاكاو ويضاف الى البيض والسمن والسكر ويقلب جيدا ثم يضرب البياض ليصبح مرنج ويضاف الى الخليط السابق ويقلب بخفــة حتى يتجانس ثم يصـــب فى قالب مدهون ومرشــوش بالدقيق ويوضــع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ثم يسحب من الفرن ويترك فى القالب قليلا ثم يقلب على منخل ويترك ليبرد ثم يقدم .

كيـــك بالشيكولاتة واللبن

المقـــادير :

٢ ونصف كوب دقيق — واحد ونصف كوب سكر بودرة — كوب سمن — كوب لبن — فانيليا — بياض ٨ بيضات — باكو بيكنج بودر — ٤ ملاعق كاكاو ويذاب فى قليل من اللبن .

الطـــريقة :

يضرب السمن مع السكر والفانيليا جيدا ليصبح مثل الكريمة ثم يضـاف اللبن الدافىء الى السمن ويقلب ثم يضرب البيض جيدا ثم يضاف الى السمن والسكر واللبن ثم يخلط الدقيق مع البيكنج بودر ويضاف للخليط السابق ويقلب بالملعقة جيدا حتى يختلط ثم يقسم الى نصـــفين ويضاف الكاكاو المذاب الى نصف العجينة ثم يدهن قالب كيك بالسمن ويصب قليل من الخليط الابيض ثم خليط بالكاكاو وتكرر العملية الى أن ينتهى المقدار ثم يوضـع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقلب على منخـل ويترك ليبرد ثم يقطع ويقدم .

كيـــك الشيكولاتة

المقـــادير :

كوب وربع شيكولاتة مبشورة ـ نصف كوب سكر نصف كوب دقيق ـ ٥ بيضات ـ فانيليا ـ نصف كوب زبدة ـ ملعقة بيكنج بودر .

الطـــريقة :

يضرب صفار البيض مع اضـافة السكر بالتدريج ويستمر الضرب حتى يصبح لونه فاتح توضع الشيكولاتة على حمام مائى ساخن حتى تذوب ثم يضاف اليه الزبدة وتقلب ثم يضاف الى الخليط السابق ويضرب جيدا ثم يضرب البياض مع الفانيليا ليصبح مرنج ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر الى صفار البيض والسكر بالتدريج مع التقليب بخفة ثم يضاف المرنج بالتدريج مع التقليب بخفة حتى ينتهى المقدار ثم يصب فى صينية مدهونة بالسمن ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقلب على منخل وتترك لتبرد تماما ثم تقدم .

كيك الشيكولاتة مع عين الجمل

المقـــادير :

كوب عين جمل مفرى — ثلث كـــوب زبدة — ربع كوب سكر بنى — ربع كوب شيكولاتة خام — نصــف كوب سمن — ١ كوب سكر — ١ كوب دقيق — ١ كوب زبادى — ٢ بيضة — ذرة ملح — ملعقة كبيرة ماء — ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة كربونات صودا — عصير نصف ليمونة

الطـــريقة :

تذاب الزبدة ويدهن بها صينية مستديرة ويرش عليها السكر البنى ثم يرش عين الجمل ثم توضع الشيكولاتة على حمام مائى ساخن حتـــى تذوب وتترك لتبرد قليلا ثم يضرب السمن ليصبح كريمة ثم يضاف البيض والســكر ويضرب مرة أخرى ثم يضاف الشيكولاتة الذائبة مـــع الضرب الجيد ويخلط الدقيق والكربونات ويضاف للخليط السابق بالتدريج وبالتبادل مع الزبادى حتى ينتهى المقدار

ويتجانس ثم يصب فى الصينية التى بها عين الجمـــل ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويكـون ذهبى اللون ويسحب ويترك ليهدأ قليلا ثم يقلب فى طبق التقديم ويقــدم .

كيـك الكـورن فلور

المقــادير :

٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ٢ ملعقة مسطحين كورن فلور ــ ٢ ملعقة دقيق ــ ٣ ملاعق سمن ــ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ــ ٦ بيضات ــ فانيليا .

الطــريقة :

تعمل بنفس طـــريقة الكيك الدسم وتدهن قوالب صغيرة بالسمن وترش بالدقيق ويصــــب بها الخليط الى النصف ويرش الوجه بالسكر البودرة وتسوى فى فـرن متوسط الحرارة وعندما تنضج تترك لتهدأ قليلا ثم تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد ثم تقدم .

كيـــك بالكـــريز

المقـــادير :

ربع كيلو دقيق ــ ربع كيلو زبدة ــ نصف كـوب سكر بودرة ــ نصف كوب كريز مسكر ومقطع ــ ٤ بيضة فانيليا ــ ملعقة بيكنج بودر •

الطـــريقة :

تعمل الكيكة بطريقة صـــنع الكيك الدسم وتدهن صينية مستديرة وتبطن بورق الزبدة ويدهن بالســـمن ويصب بها الكيك وتوضع فى فرن حامى لمدة ١٠ دقائق ويمكن أن يغطى الوجه بورق الزبدة المدهون بالســـمن وتترك حتى تنضج ويحمر الوجه وتسحب من الفرن وتترك فى الصينية قليلا ثم تقلب على المنخل لتبرد جيدا ثم تقدم

كيك الزبيب والعسل

المقـــادير :

نصف كيلو دقيق — ربع كوب سمن — ربع كـوب سكر بودرة — كوب زبيب — ثلاثة أرباع كـوب لارنج مسكر — ثمن كوب عسل أبيض — نصف ملعقة صـغيرة جوز الطيب — ملعقة بيكربونات الصودا — كوب لبن •

الطـــريقة :

يفرك السمن فى الدقيق باطراف الاصابع ثم يضـاف السكر والزيت وجوز الطيب واللارنج ويقلب جيدا حتى يختلط تماما ثم يدفأ اللبن ويوضع به العسل ويترك ليبرد ثم يذاب الكربونات فى قليل من اللبن ويقلب مع الدقيق وبعد ذلك يعجن الدقيق بخليط اللبن والعسل حتى تصبح عجينة لينة ويصب فى صينية مستديرة مدهونة بالسـمن ويوضع فى فـرن متوسط الحرارة حتى ينضـج ويترك ليبرد ثم يقـدم •

كيـك اللـوز والزبيب

المقـــادير :

٨ ملاعق كبيرة دقيق ــ ٦ ملاعين زبدة ــ ٦ ملاعق سكر بودرة ــ ربع كيلو زبيب ــ ثمن كيلو لوز مقرى ٥ بيضات ــ فانيليا ــ ملعقة بيكنج بودر .

الطـــريقة :

تعمل الكيك بنفس طريقة عمـل الكيك الدسم مـع اضافة اللوز والزبيت الى الدقيق والبيكنج بودر ويصب الخليط فى قالب مسـتدير مدهون ومبطن بورق الزبدة المدهون ويوضع فى فرن حار لمـدة ١٠ دقائق ثم يهـدأ الفرن وتترك حتى تنضج وتقلب على منخل وتترك لتبرد ثم تقـدم .

كيك الزبيب واللوز والزبادى

المقـــادير :

واحد كيلو دقيق ــ ثلاثة أرباع كوب دقيق أرز ــ ٩ ملاعق كبيرة سكر بودرة ــ كوب لوز مقرى ٣ كوب لبن زبادى ــ ثلاثة أرباع كيلو سمن ــ ثلاثة أرباع كيلو زبيب ــ عصير ٢ ليمونة كبيرة ــ بشر ٢ حبة جوز الطيب ملعقة كبيرة كربونات صودا .

الطــريقة :

يعمل بنفس طريقة الكيك البسيط وتذاب الكربونات بعصير الليمون وتقلب وتضـاف الى لبن الزبادى ويقلب جيدا ثم تعجن العجينة بخليط اللبن ويقلب جيدا ثم يصب فى قالب كيك مدهون بالسمن ويسـوى فى فرن هادىء حتى تنضج وتترك لتبرد ثم تقدم مع الشاى .

كيك السميد بالتفاح والزبيب

المقـــادير :

٢ كوب سميد — ربع كوب دقيــق وذرة ملح — ٣ وثلاثة أرباع كوب لبن — نصف كوب سكر — نصـف كوب زبدة — كوب زبيث — نصــف كيلو تفاح مقشر ومقطع متوسط — ٥ ملاعق زبادى ملعقة قرفة — ٤ بيضة.

الطـــريقة :

يضرب البيض جيدا ثم يضاف ثلاثة أرباع كوب لبن ونصف كمية السكر والدقيق والملح ثم يوضع السميد مع باقى اللبن على النار حتى يغلى فيضـــاف ربع كوب زبدة ويترك على النار مع التقليب حتى يجمد ثم يترك ليبــرد قليلا ويضاف الزبيب لخليط البيض ثم يضاف قطع التفاح ويقلب ثم يوضع مع خليط السميد ويقلب جيدا ثم يصب فى صينية مدهونة بالزبدة والدقيق ويعمل بها حفـرة فى

الوسط ويصب بها باقى البيض المضروب مع باقى السكر والزبادى والقرفة وتوضع فى فرن حار وتترك تنضـــج ثم تقـــدم .

كيـــك الزبيب

المقـــادير :

ربع كيلو دقيق ـــ ثمن كيلو زبيب ـــ ٢ ملعقة كبيرة زبدة ـــ ٢ ملعقة سكر ـــ نصف باكو بيكنج بودر ـــ لبن حسب الطلب .

الطـــريقة :

نصنع الكيك بطريقة صـــنع الكيك البسيط ويدهن قالب بالسمن الدافىء ويبطن بورق الزبدة ويدهن بالسمن ويصب على هيئة أكوام مثل الصخرة ويوضع فى فـــرن متوسط الحرارة حتى ينضج ثم يترك ليبرد تماما ويقدم .

كيـك الفاكهـة المسـكرة

المقـادير :

ربع كيلو دقيق ـ نصف كـوب زبدة ـ ثمن كيلو فواكه مسكرة أو زبيب بيضة ـ نصف باكو بيكنج بودر ٣ ملاعق سكر بودرة ـ فانيليا ـ لبن حسب الطلب .

الطـريقة :

تعمل الكيك بالطريقة العادية ثم تدهن قالب بالسمن ويبطن بورق زبدة ويدهن بالسـمن ويصـب به الكيك ويوضع فى فرن متوسـط الحرارة حتى ينضج ويختبـر النضج بعود ثقاب يغرسه فيه ولو خرج نظيف من العجين يسحب من الفرن ويترك فى القالب ليهدأ قليـلا ثم يقلب على منخل سلك ليبرد تماما ويقدم .

كيك بالبندق والشيكولاتة

المقـــادير :

كوب ونصف دقيق كوب بندق مفرى — ربع كوب زبدة — كـوب سكر ٢ بيضة — ملعقـة بيكنج بودر — فانيليا — ثمن كيلو شيكولاتة خام .

الطـــريقة :

توضع الشيكولاتة مع السكر والزبدة فى أناء وترفع على النار حتى تسيح الزبدة والشيكولاتة ثم يضرب البيض مع الفانيليا وتضاف للخليط السابق بعد أن يبرد ثم يخلط الدقيق مع البيكنج بودر والبندق ويقلب ثم يضاف للخليط السابق ويقلب جيدا ثم يصب فى قالب مدهون ومرشوش بالدقيق ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج يسحب من الفرن ويقلب على منخل ويترك ليبرد ويقطـع ويقـدم .

كيـــك عين الجمـــل

المقـــادير :

٨ ملاعق كبيرة دقيق ــ ٣ ملاعق زبدة ــ ربع كيلو سكر بودرة ــ ٥ بيضة ــ نصف كوب عين جمل مفرى ملعقة صغيرة بيكنج بودر ــ فانيليا ــ نصف كوب لبن •

الطـــريقة :

يخلط عين الجمل مع الدقيق والبيكنج بودر ثم يعمل الكيك بالطريقة الدسمة وتدهن صينية مستديرة بالسمن ويصب بها العجين ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتترك لتهدىء قليلا ثم تقلب على منخل ســلك لتبرد جيدا وتقطع وتقدم •

كيك التمر وعين الجمل

المقـــادير :

واحد وثلاثة أرباع كوب دقيق ــ كوب تمر مفروم ربع كوب سمن ــ ثلاثة أرباع كوب لبن ــ نصف كوب سكر ــ ١ كوب عين جمل مفـــرى خشن ــ ذرة ملح ــ ملعقة بيكنج بودر ــ نصـــف ملعقة كربونات صودا ــ ٣ بيضـــة ــ فانيليا •

الطـــريقة :

يخلط الدقيق والكربونات والسكر والملح والبيكنج بودر ويقلب جيدا ثم يضاف عين الجمـــل والتمر للخليط السابق ثم يضرب البيض والسمن والفانيليا واللبن حتى يخلط جيدا ثم يضـــاف الى الدقيق والمكونات الأخرى ويقلب جيدا حتى يتجانس ثم تدهن صينية مستديرة ويصب بها الخليط السابق وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتترك فى الصينية حتى تهدىء قليلا وتقلب على منخل سلك لتبرد تماما وتقدم •